

ソバは苦いか美味しいか

—日中間におけるソバの位置づけの差異とその歴史的背景

中林広一

はじめに

筆者はこれまで何度もソバが中国の歴史上どのように利用されてきたか検討してきたことがある。⁽¹⁾ そこでの議論はソバの栽培や利用法、あるいは社会的・経済的階層との相関性など多岐にわたるものであり、またそれを踏まえた上で中国におけるソバという作物の位置づけを行つてきた。

その際、気づかされるのは日本の食文化におけるソバの位置づけとの間ににある大きな差異である。中国においてソバは歴史上一貫してイネ・コムギなどの穀物に劣る存在として認識され、基本的には貧困層や山地の住民の間で利用されてきた。また、その評価の低さは社会における関心の低さにもつながり、都市部に持ち込まれたとしても、さして注目を集めるような食材ではなかつたようである。ソバを用いた食品が都市部の市場において売買される事例は、管見の限りでは数例を挙げるにとどまるが、こうした状況は日本における利用のあり方を想起⁽²⁾ する。

すればかなり異質であると言いうる。

日本におけるソバの利用について論じたものは硬軟取り混ぜると枚挙に暇が無く、ここでそれらについて触れるだけの紙幅はないが⁽³⁾、江戸期には都市部でソバの利用が盛んになり、屋台を始めとした様々な営業スタイルのもとでソバを提供する店が江戸中にひしめき合っていたことは共通して言及するところである。こうした情景は日中の食文化の間に存する差異を引き立たせるものであり、またこうした差異に私たちの目は引き付けられる。わけても日本と中国とが自然環境として似通っている点、歴史的に長い期間交流を重ねてきた点、そしてそれらに起因する文化的な共通項の多さに思いをいたすならば、この差異に対する驚きは一層強まつてくる。

本稿では以上のような関心を出発点として、ソバをめぐる日中の差異にいかなる要素が働きかけていたのか追究していきたい。具体的にはソバに対しても人々の抱く価値観・味覚に焦点を絞つて検討を進めていくこととする。以下、節を改めて検討に移つていこう。

一 中国におけるソバの評価

繰り返しになるが、筆者はこれまでの検討を通じ、中国においてソバに与えられる評価が低いものであることを明らかにしてきた。ソバがコメやコムギと比べてこのような扱いを受ける背景としては様々な要素が考えられ、例えば単位面積当たりの収量の違いや栽培サイクル中における他の作物との組み合わせ方など農法にまつわる要素から説明することも可能である。

ただ、それは中国に限定された現象に対する説明としては成立しても、日本との比較の中ではそこまで説得力は持てない。特に華中は同じ温帯に属し、地理的にも日本と同様の形で山間地域が展開しているにもかかわらず、都市部で盛んにソバが利用されている日本と低い評価しか与えられていない中国とで扱われ方は大きく異なっているからである。すなわち、日本との比較の中でソバの位置づけを確認するためには生産面とは異なった角度からのアプローチが必要になろう。

そこで、本稿での検討に当たり、まずは中国の人々がソバの味に対する有していた価値観、特に美味しい／不味いといった感覚を確認するところから始めたい。言わば、消費の面からこの問題について確認を行い、また整理・分析を進めることで日中間に評価の差異が発生する背景を把握しようとする試みである。

とは言え、中国において心性や感覚といった人々の内面に属する事柄を史料の中から探し当てて来るのは極めて困難なことである。その理由はこれらの点を主題として記された記録がほとんど残されていないことに求められるが、こうした状況にあっては零細な記述を採集し、そこから洞察を試みることが、民衆の心の内に迫る唯一と言つてもよい方法であろう。

以下に掲げる表1は、こうした意図に基づき、ソバの味について言及された記述を地方志から拾い集め、整理したものである。個々の事例はいずれも簡潔な記述にとどまり、また類似の表現も多い。⁽⁴⁾ そこから読み取れることは少ないが、総体として把握してみることで見えてくる側面もある。一瞥した限りでは肯定的な評価と否定的な評価の混在した情報の羅列のようにしか感じられないかも知れないが、この表を通して整理・分析していくと、特徴として以下の諸点を挙げることができる。

表 1

no.	評価	種類	地域	原 文	出 典
1	△	蕎麦	黑竜江	其子可磨麵、供常食、亞於麥粉	民国『樺川県志』卷三
2	○	蕎麦	黑竜江	粉白如雪、味甘香、作餅餡尤佳	民国『双城県志』卷七
3	△	蕎麦	黑竜江	可磨麵、亞於麥粉	民国『濱県県志』物產
4	△	蕎麦	黑竜江	以之磨面、作餅可供常食、滑細如粉、亞於麦麵	民国『林甸県志略』物產
5	△	蕎麦	吉林	麵粉色黑而膩、性寒、遠遜於小麦	民国『輯安県志』物產
6	○	蕎麦	吉林	味甘香、作餅餡尤佳	民国『長春県志』植物
7	△	蕎麦	吉林	可磨作麵、但色黑而膩、遜於小麦麵	『長白徵存錄』卷五
8	○	蕎麦	吉林	內粉細白、味佳美	民国『撫松県志』卷一
9	△	蕎麦	吉林	麥麵為白麵、蕎麥為糙麵…白麵勝於蕎麥	民国『臨江県志』卷七
10	△	蕎麦	遼寧	可磨作麵、但色黑而膩、性寒、遠遜於小麥	民国『安東県志』卷二
11	△	蕎麦	遼寧	其子亦可磨麵、作餅餡、供常食、亞於麥粉	民国二六年『海城県志』卷五
12	△	蕎麦	遼寧	農間間有蕎麥一種、質糙、不如白麵之精	民国『興京県志』卷九
13	○	蕎麦	遼寧	內粉細白、味佳良	民国『撫順県志』卷五
14	○	蕎麦	遼寧	內粉細白、味佳美	民国『遼陽県志』卷二八
15	△	蕎麦	河北	麵色極白、味与大麦麵相似	民国『三河県新志』卷七
16	△	蕎麦	河北	其粉滑細、亞於麥	民国『武安県志』卷二
17	△	蕎麦	河北	磨麵与小麥同用、但味与養分不及小麥之佳	民国『房山県志』卷三
18	○	蕎麦	河南	屑麵作湯餅・餽飪之屬、俱佳	民国『光山県志約稿』卷一
19	○	苦蕎麦	河南	磨麵浸去苦汁、作餅餡、亦佳	民国『光山県志約稿』卷一
20	△	蕎麦	河南	色黑而膩、遜於小麥麵	民国『考城県志』卷七
21	×	蕎麦	河南	可磨麵製餅、吾人多不喜食	民国『封邱県統志』卷二
22	△	蕎麦	山東	北方以其子磨麵作餅、供常食、滑細如粉、但亞於小麥麵也	民国『茌平県志』卷九
23	△	蕎麦	山東	以其子磨麵、供常食、然不及麦麵良	民国『德県志』卷一三
24	△	蕎麦	山東	性黏於麥、而味小劣	道光『重修平度州志』卷一〇
25	×	蕎麦	山東	麵不美、食之難消	光緒『臨朐県志』卷八
26	×	蕎麦	山東	麵不美、不堪食	民国『臨朐県志』卷一一
27	△	蕎麦	山西	粉亞於麥	民国『重修安澤県志』卷二
28	○	苦蕎麦	山西	其外有苦蕎、次於蕎麦、亦堪食	光緒『統修崞県志』卷一
29	△	蕎麦	山西	粉亞於麥	民国『岳陽県志』卷二
30	△	蕎麦	山西	粉亞於麦麵	嘉慶『河津県志』卷二
31	×	苦蕎麦	山西	味較苦、非以酸漿和之、不可食	光緒『壽陽県志』卷一〇
32	△	蕎麦	山西	粉亞於麦麵	同治『稷山県志』卷一
33	△	蕎麦	山西	粉亞於麦麵	乾隆『蒲県志』卷一
34	△	蕎麦	山西	粉性硬、亞於小麥	乾隆『翼城県志』卷二二
35	△	蕎麦	山西	粉亞於麦麵	雍正『臨汾県志』卷五
36	×	蕎麦	陝西	作麵漁、不甚佳	嘉靖『渭南県志』卷九

37	○	蕎麦	陝西	県境多產、人亦喜食、製粉餌	民国『横山県志』卷三
38	×	苦蕎麦	陝西	味苦惡、穀之下品也	民国『横山県志』卷三
39	×	蕎麦	陝西	蕎麦作麵、不甚佳、可備諸穀之不熟	乾隆『西安府志』卷一七所引『渭南志』
40	×	蕎麦	陝西	麵不甚佳、可備諸穀之不熟	嘉慶『洛川県志』卷一三
41	△	蕎麦	甘肅	磨粉而食、亞於麥麵	民国『高臺県志』卷二
42	△	蕎麦	甘肅	磨麵、亞於小麦	民国『重修靈臺県志』卷一
43	×	苦蕎麦	江蘇	苦蕎麦味苦惡、蒸去黃汁、製為糕餌、用以救饑	民国『甘泉県統志』卷七上
44	×	苦蕎麦	江蘇	苦蕎味苦惡、蒸去黃汁、亦能為糕餌、挾饑	民国『江都県統志』卷七
45	○	蕎麦	江蘇	磨麵作飴餌及餅餌、諸食最佳	嘉慶『如皋県志』卷六
46	×	苦蕎麦	江蘇	苦蕎不堪食用	民国『泰県志稿』卷一八
47	○	蕎麦	江蘇	又有蕎麦、秋花冬實、亦堪食	光緒『丹徒県志』卷一七
48	×	蕎麦	浙江	其色黑三陵者曰蕎麦、不宜常飯	民国『建德県志』卷二
49	×	苦蕎麦	浙江	春社前後種者曰苦蕎麦、亦名漿麥、其味苦惡、但可備荒	光緒『上虞県志校統』卷三一
50	△	蕎麦	浙江	又有蕎麦…味不及小麦之甘	光緒『仙居志』卷一八
51	×	苦蕎麦	浙江	又有苦蕎、味苦惡、聊可濟荒爾	道光『麗水県志』卷一三
52	×	苦蕎麦	福建	味苦、故名、不可多食	民国『建甌県志』卷二三
53	×	苦蕎麦	安徽	又一種名苦蕎…但味苦甚、止可救荒	康熙『懷寧県志』卷九
54	○	蕎麦	安徽	磣粉為食、頗佳	民国『潛山県志』卷四
55	×	苦蕎麦	安徽	另有一種味苦者、雖不堪食、亦可濟荒	民国『南陵県志』卷一六
56	○	苦蕎麦	江西	又苦蕎…磨漑製為糕、味苦而軒甘、可供饗飴	道光『義寧州志』卷八
57	×	苦蕎麦	江西	取粉作餅、要一順手、如逆則苦不可食	道光『進賢県志』卷二
58	×	苦蕎麦	江西	春種者曰苦蕎、味雖劣、亦以療饑	同治『靖安県志』卷一
59	×	苦蕎麦	湖北	別有苦蕎麦、味苦可備荒	光緒『武昌県志』卷三
60	△	蕎麦	湖南	以粉作餅、滑細亞於麥麵、農家居冬穀也	乾隆『辰州府志』卷一五
61	×	苦蕎麦	湖南	其味苦惡、穀之下者、聊濟荒爾	光緒『靖州鄉土志』卷四
62	△	蕎麦	四川	作餅、味不逮麥、亦可療飢	光緒『永川県志』卷二
63	△	蕎麦	四川	蕎麵味不及麥	民国『重修広元県志稿』卷一一
64	△	蕎麦	四川	可餅可麵、可供家食、亞於麥	民国『新修合川県志』卷一三
65	×	蕎麦	四川	味不甚佳、凶年種以救荒耳	民国『宣漢県志』卷四
66	○	蕎麦	广西	味甘滑、作溫淘餅餌、甚佳	光緒『藤県志』卷五
67	△	蕎麦	广西	形異於大小麥、惟以其實磨粉、効用亞於麥粉	民国『邕寧県志』卷五
68	×	苦蕎麦	貴州	味苦惡	道光『貴陽府志』卷四七
69	△	蕎麦	貴州	其滑細如粉、亞於麥麵	民国『黃平県志』卷二〇
70	○	苦蕎麦	雲南	有甜・苦二種、土人甚賴之、苦者尤佳	正徳『雲南志』卷二
71	△	甜蕎麦	雲南	磨麵作食、亞於小麦	民国『昭通県志』卷九

一点目は評価の質である。「○」・「×」で示された記述は、「佳」・「美」・「堪食」あるいは「悪」・「劣」・「不堪食用」といった文言を用いて美味しい／不味いというソバの味に対する評価を下すものである。一方でコムギとの比較の中でソバを劣るものと判断する評価も何例か見受けられる。「△」で示した記述がそれである。現代風に言えば絶対評価と相対評価に該当するものと言えよう。この場合、相対評価として低く評価されていても、それはあくまで他の作物との比較の中で生じる感覚であり、必ずしもソバを不味いものとして見なしているとは限らない。従つて、ここでは「△」を付した事例について検討の対象外としておく。

二点目はソバの品種と評価の相関性である。一般的に私たちはソバと呼び表すことが多いが、実際には食用とされるソバは二種類ある。それらはフツウソバとダツタンソバと称されるものであり、前者には *Fagopyrum esculentum* Moench、後者には *Fagopyrum tataricum* (L.) Gaertn の学名が与えられていることからも分かるように、同じソバ属の植物ではあるが分類学的には別種である。私たちが普段口にするソバの大半はフツウソバであり、ダツタンソバは近年になって健康維持に効果のある成分に注目が集まり、日本でもやや知られつつある品種である。両者は茎の色・種子の形、あるいは繁殖方法の違いなどで区別されるが、より特徴的なのは味の違いである。ダツタンソバはフツウソバと異なり強い苦味が含まれており、食品として加工する際に手を加えないことは苦味がそのまま残ってしまう。表内に甜蕎麦と苦蕎麦の名称が見られるが、これはその史料内においてはフツウソバとダツタンソバがこうした形で弁別されていたことの現れと考えてよい。

そしてこの違いが味の評価との間で明確な相関性を形作る。甜蕎麦の説明には「甘」(アマシ、もしくはウマシ)の語が、苦蕎麦には「苦」(ニガシ)の語が含まれる事例が多く、そしてそれはそのまま肯定的評価と否定

的評価へとつながっていく。フツウソバが否定的に、ダツタンソバが肯定的に扱われる事例は皆無に等しい。

無論、ダツタンソバが肯定的に評価される事例は散見される。ただ、それらは条件つきの肯定であり、例えば no. 56 のケースは「磨り漉(す)らしめ、(した) 製りて饅と為せば、味の苦きは而して甘きに転じ」と饅（穀物粉の生地を加熱して作る食品）を作る際に「漉」の工程を経ることで「苦」が「甘」に転じていることを受けてなされた評価である。⁽⁶⁾ また、no. 70 のケースは、当地が雲南という非漢族が多く居住する地域であることを反映させた評価と考えられる。雲南では現在でも彝族を始めとした諸民族がダツタンソバを利用しているが、そうした地域的な特殊性が影響しての評価であり、やはり中国全体で見れば例外に属する事例と言える。

いざれにせよ、以上の諸点から窺えるのは、これら的事例の中にフツウソバを不味いものとして記すものが一つとして見受けられることである。換言すれば、フツウソバを「不味い」と見なす感覚が中国の人々の間では共有されておらず、美味しく食べられる食材・食品として見なされてきたという点においては江戸の人々や現代の日本人との間に共通した感覚を有していただことになろう。

このように品種の欄における甜蕎麦と苦蕎麦について以上のような対応関係が見出される反面、より広いカテゴリである蕎麦に対する評価は「○」と「×」が入り混じる結果となっている。これが三点目の特徴であり、この不規則性が表 1 の理解を困難にしていると言えるが、実はこれもこのフツウソバとダツタンソバに対する評価を踏まえた上で捉えなおしてみると、整合的に把握することが可能となる。

「甘」の語が用いられている事例が見受けられることがある。これは蕎麦を美味しいものとして評価する記載が、

フツウソバを念頭に置いてなされた記述であることを推測させるものである。

そして、このことを踏まえた上で推測を重ねるならば、蕎麦を不味いものと見なす「×」の事例はダツタンソバを食した経験を踏まえた上でなされたものではないかとの思いが強く意識されるようになる。これは先に確認した「フツウソバ＝美味しい」という感覚の存在と合わせて考へると一層説得力が高まるが、こうした「美味しい」と「不味い」の混在は、ある意味甜蕎麦や苦蕎麦ではなく蕎麦といったより一般的な名称を用いた分類ではの現象とも言えよう。

そもそも当時の知識人において生物の分類にまつわる知識は等しい形で共有されていたわけではなかった。無論、当時の知識は現在のような分類学による知見に基づいているわけではなく、本草学や農学などの著作に載せる知識に依拠したものであるが、これらの著作全てが気軽に目にすることのできるものではない。すなわち、知識人の間には非対称的な知のあり方、すなわち一人一人が有する知識の内容に大きな隔たりが生じることになる。ソバの記載に引きつけて述べるならば、細かく甜蕎麦と苦蕎麦に分類する史料もあれば、単に蕎麦とのみ記し、品種を区別してさらに下位の分類を試みるまでには至らない史料もあるのは、こうした知の非対称性があればこそのことと言えよう。

記録には残らないが、民間レベル、特に農民の間でも状況は似通っていたと推測される。当時の農民はそこまで識字率は高くなく、農書はおろか本草書を読みこなせる者など皆無に等しかったと言える。むしろ、経験知識の現場においては重視されたはずであるが、当然農業に対する個々の農民の姿勢に応じてこの知の内容も異なっていた。日本風に言えば篤農家、すなわち熱意をもつて農業に取り組む農民であれば、ソバについてもフツ

ウソバとダツタンソバの違いを観察によつて見分ける知識を身に着け、さほど情熱を傾けない農民であれば、その違ひなどいささかたりとも気に留めなかつたと推測される。⁽⁷⁾

史料上、フツウソバとダツタンソバの違ひに言及がなされるのは決して古いことではない。管見の限り最も古い記録は一五九六年（万曆二四）刊の『本草綱目』によるものである。『本草綱目』は明の李時珍の手になる本草書で、その内容自体は一五七八年（万曆六）の時点で完成していたと言うから、一六世紀中葉の段階ではソバの中にも苦味の強い種子をつける品種があることは確認されていたと言えよう。ソバ自体は前漢の文帝・景帝期（B.C.二世紀）の墓において副葬品に含まれていることから、その利用自体はかなり古く遡ることが可能であるが、この間ダツタンソバと思しき植物に関する記述は一切見られず、長い期間にわたつてフツウソバとダツタンソバは区別されることなく扱われてきたと言える。⁽⁸⁾

また、『本草綱目』以降、品種の違ひが意識され始めたとはいゝ、それは上述の非対称性がただちに解消されたことを意味するわけではない。依然として民間レベルはおろか知識人レベルですらダツタンソバの存在に気付くことのなかつた者は数多く存しており、それが甜蕎麦や苦蕎麦ではなく蕎麦というより一般的な名称を用いた分類の採用へとつながつていったと考えられる。

以上のような分類にまつわる話題についてなぜくどくどしく述べてきたかと言えば、かつての中国においてはフツウソバとダツタンソバを区別することなく一緒に蕎麦と見なしていた人々が社会の大半を占めていたという状況を仮説として提示しておきたいからである。そして、こうした状況は、当時の人々がフツウソバとダツタンソバを弁別して利用しないがために、ソバを食するたびに問題なく食べられるケースと苦味に顔をしかめる

ケースとが混在する状況へと人々を導く。感覚としては私たちがシシトウ（シシトウガラシ）を食べる際に辛味の有無を気にしながらおつかなびっくり口にする状況と似ているかも知れない。

以上の議論は決して実証的なものではないが、ダツタンソバの名が書物に登場するようになる一六世紀以降においても品種への認識は徹底されず、むしろ未分化の状況にとどまっていた事情を勘案するならば、この時期を通じて苦味に対する経験がソバの評価を低く貶める要素の一つとなつたことは確かであろう。言うなれば、フツウソバの中にはたかも同種のような顔をして入り混じるダツタンソバこそが、中国においてソバの評価を決定づける鍵となつたわけであるが、日本においてはいかなる状況のもとにあつたのか。次節においてはこの点について検討を進めていきたい。

二 日本におけるダツタンソバ

さて、以下日本におけるダツタンソバの歴史について検討していくわけであるが、まずはダツタンソバの栽培・利用にまつわる興味深い文章の引用から始めたい。

「ど、しちエん。こ、しちエん」「ソバを、つくりにやあ、ならんと、ならア」「長友先生のもツチヨリヤるダツタンソバをわけチ、もろチ」「はヨ」「つくりねヤ、いかンわイ」

というわけで、ダツタンソバが附属農場で本格的に栽培されたのである。その年は順調な天候で、普通ソ

バもかなりの豊作であったが、それより数倍の、十何俵というダツタンソバの収穫があった。

農場では、おおみそか大晦日のときに、その年に実ったソバを使って「年忘れのそば」を食うしきたりになつていた。
そこで、「こ」としゃ」「ダツタンソバが、ぎょううさん、でけタカリ」「こりゅ、ひとつ」「くちエ、みろじや、ねカ」

というわけで思い切り大量の「そば切り」が作られた。後になつて聞いたのだが、そばには「ダシ汁」が一番とあつて、ブロイラー用のニワトリ数羽がつぶされ、薬味もタップリ用意され、万端の準備が完了していた――。

ところが、楽しい筈の年越しのソバの会食が、まるで通夜のようになつてしまつたのである。

「う、へえツ！」

「こらアー、にげッせエ！ たまらんど」

「まこツ！ にげもんじや」

「なんぶ、ニワトリのしゅるでエむ」

「こらア、のどをとおらんわイ！」

と、異口同音に仰天しながらダツタンソバの苦さを、文字通り全員が味わつた。一時は驕然となつたが、つぎの瞬間、失望と落胆で一同情けなくなつてしまつた。

そして、容器のドンブリには黄色の灰汁のようなものがついていて、洗つても簡単には消えなかつた。私はこの席に客として招かれたものの、実はダツタンソバ試作の張本人なので、農夫たちをなぐさめる言葉も

咄嗟には出てこなかつた。⁽¹⁰⁾

文中の長友先生とは著者の長友大氏。本文が公刊された時点では宮崎大学農学部教授であり、また舞台となる農場も宮崎大学農学部の附属農場である。この「事件」が生じた明確な時期は記されていないが、前後の内容から推測するに一九六〇年代後半頃のことであるかと思われる。

さて、この文章はユーモアにあふれた失敗談として語られているのであるが、本節の関心に基づいて眺めてみると異なつた捉え方をすることも可能である。すなわち、ダツタンソバを口にした際の農民の反応は、ダツタンソバを食べた経験が無いことを窺わせるものであり、日本におけるダツタンソバの定着・普及を考える際の重要な史料とも見なしうる。

とりわけ、農民がめいめい方言でやりとりする様は実に生き生きとしていて現場の様子が目に浮かんてくるだけではなく、ダツタンソバの苦味に対する率直な感情を感じさせるものもあるが、このような農民の反応を目にした時、ダツタンソバは果たして日本に深く根を下ろした存在なのであろうかという問い合わせが湧き上がつてくる。そして、こうした疑問を踏まえつつ、各種史資料に当たつてみると、実はダツタンソバが明確に姿を現すのはかなり後の時代になつてからのことである点に気付かされる。以下、具体的に見ていく。

日本の歴史上、ソバに初めて言及がなされる記録は『続日本紀』養老六年七月戊子条に見えるものがそれである。⁽¹¹⁾ そして中世・近世を通じてソバの利用について触れる史料はあるものの、それらの中にダツタンソバの特徴を示す記述、例えば茎の色や種子の形、苦味を持つ味などを採り上げるものは皆無に等しい。なお、江戸期の

史料には「苦蕎麦」なる植物が登場するが、これが意味するところを説明するには少々事情が込み入っているため、詳細は次節に譲り、ここではひとまず措くことにする。

それでは、明治期以降にダツタンソバの利用が見られるようになるかと言えば、それもまた疑問である。例えば、市村塘氏は一八九四年（明治二七）に発表した論文においてダツタンソバについて「此種類ハ支那及ビ日本ニ生ゼズ」（二五〇ページ）と言及している。⁽¹²⁾前節で確認したようにダツタンソバは中国で利用されていたので、この記述は事実誤認であるが、正確に述べるならば、これは市村氏自身による誤認ではなく当該箇所の根拠となつてゐるスイスの植物学者ドゥ・カンドルの著作においてなされた誤認である。⁽¹³⁾ただ、ここでは記述内容の非はさておき、市村氏が海外の研究成果に依拠せざるを得なかつた状況を重視したい。とりわけフツウソバに対しては「此種ハ我邦ニ多ク栽培セラレ」（二四九ページ）と実見に基づいた記述が行われていたことに思いを致すならば、ダツタンソバに対する不確かな記述は一層際立つと言え、当時は研究者にすら明確な情報が把握されていなかつた植物であつたと言える。

この状況は時代を下つてもさほど変わらなかつたようである。『日本植物図鑑』（一九二五）や『牧野日本植物図鑑』（一九四〇）など牧野富太郎氏の手になる植物図鑑を紐解いてみてもダツタンソバは立項されていない。『牧野日本植物図鑑』においてはフツウソバやシャクチリソバ (*Fagopyrum dibotrys*) といった近縁種が立項されていることを踏まえると、当時ダツタンソバは日本では極度にマイナーな植物であつたと推測される。⁽¹⁴⁾

実は牧野氏は一九二九年（昭和四）に上州戸倉（現群馬県利根郡片品村）にてダツタンソバを発見したとの報告を行つてゐるが、この報告内容はむしろ上記の推測を裏付けるものであつた。と言うのは、このダツタンソバ

は路傍に一株のみ育ち、「其附近ヲ見廻シテ見タガ他デハ一向ニ見付カラ」¹⁴ず、「ドウシテ此レガ此処ニ生エテヰタカ分ラズ其土地ノ人ニ聽テ見テモ一向何ノ手懸リモナ」¹⁵いものであつたからである。すなわち、このダツタンソバは現地の農民にとつては栽培はおろか存在すら認知されていない存在に過ぎないし、またその生育についても牧野氏が「何カノ農作物ノ種子ニ雜ツテ偶然此処ニ生エタ」と推測し、「兎ニ角稀有ノ事」と判断されるような状況であつたと見てよい。何より、牧野氏がダツタンソバを実見しつつも『牧野日本植物図鑑』に項目を設けなかつた事実がダツタンソバの希少性を強く物語つてゐる。

一方で、ダツタンソバが一般的な植物図鑑にその名を載せず、帰化植物にまつわる書籍・図鑑等で採り上げられてることもまた示唆的である。長田武正氏によれば帰化植物とは「自然の営力によらず人為的営力によつて、意識的または無意識的に移入された外来植物が野生の状態で見いだされるもの」¹⁶を指し、加えて近代以降に侵入した植物は新帰化植物として呼び分けられている。その名称の是非いかんはさておき、一般に帰化植物・外来植物という言葉は新帰化植物の定義を念頭に置いて用いられることが多く、そうした帰化植物の名を冠した書籍・図鑑にダツタンソバが載せられることは、ダツタンソバが近年になつて日本で増えつつある植物であることを意味する。

ただし、日本への具体的な移入時期については特定することが困難である。研究のため海外から種子を取り寄せて栽培する事例や「戦後、北海道のオホーツクの酪農家がサハリン（旧樺太）から持ち込んだダツタンソバで草地開発を行つた」事例など移入の経緯が判明している事例は稀であり、むしろ記録に残らない形で持ち込まれる事例も数多くあつたと見るのが自然であろう。

とは言え、ダツタンソバは様々なルートで日本に移入するも、そのまま日本の自然環境の中に定着していったわけではなかつたと考えてよい。長田氏はダツタンソバについて「日本にはまれに帰化⁽¹⁹⁾」と記し、また「畠周辺の路傍などに野生化するが、定着しない⁽²⁰⁾」と説明する文献もある。つまり、同じ帰化植物でもセイタカアワダチソウのように瞬く間にその数を増やして既存の生態系に割り込んでいき、社会問題になるような繁殖力をダツタンソバは有しておらず、それが故に幾度にわたり移入する機会を持ちつつも植物学者たちの目に触れる機会がなかつたのではないかと推測される。

以上の検討を通じて言えることは、日本の歴史上におけるダツタンソバの不在である。一九世紀以前にはダツタンソバの存在を窺わせる記録はなく、種子が持ち込まれる機会があつたとしても、栽培や野生化を通じて定着するには至らなかつた。仮に定着していたとしても、それは極めてローカルな存在にとどまり、日本の農業・食文化を考える上では影響力をほとんど持たなかつたとみてよからう。

三 江戸期における「苦蕎麦」

以上、確認してきたように日本においてダツタンソバの生育を確認できる事例が一九世紀以前にさかのぼることはなく、従つて人々の間でこれが利用されることもなかつた。このダツタンソバの有無が日本と中国の間にあら大きな差異であり、またそれがソバの味に対する印象（美味しい／不味い）にも影響を及ぼしているのではないかと考えられる。

ところで、日本とダツタンソバの関わりについて考える際にはもう一つ検討を加えねばならない問題がある。それは江戸期の文献に散見される「苦蕎麦」の存在である。「苦蕎麦」については、寺島良安『和漢三才図会』（一七二二年（正徳二）刊）や小野蘭山『本草綱目啓蒙』（一八〇三年（享和三）刊）に項目が立てられ、また高野長英の手になる『二物考』（一八三六年（天保七）刊）にも「苦蕎麦」の文言が見受けられる。これまでこの「苦蕎麦」はダツタンソバとして解されることがしばしばあり、例えば上記『和漢三才図会』は「日本でダツタンソバが初めて文献に登場する」ものとして紹介され、また侯野敏子氏も明確にはその関係性に言及しないものの、ダツタンソバを紹介する文脈の中で『二物考』の「苦蕎麦」を取り上げられている。⁽²²⁾

これらの論者が指摘されるように江戸期の文献に登場する「苦蕎麦」がダツタンソバに比定しうるのであれば、日本におけるダツタンソバの利用は一八世紀にまでさかのぼり、二〇世紀に入つて導入されたとする前節での検討結果は成立しないことになろう。すなわち、江戸期における「苦蕎麦」がどのような植物だったのか確認が求められることから、本節ではこの点について検討していきたい。

さて、この作業に当たつてまずは『和漢三才図会』の内容を確認するところから始めよう。差し当たつて本書卷一〇三穀類、苦蕎麦に見える記述を示しておく。

『本草綱目』には次のようにある。苦蕎麦は南方に産するものである。春の社日の前後に播種を行う。茎は青く、枝や葉は多い。蕎麦（の葉）に似てとがり、花を咲かせる。その花は緑色を帶びていて。その実もまた蕎麦に似ており、ややとがつてはいるが、（蕎麦のように）角を作るほどにはとがつていない。その味は

甘・苦であり、（その性質は）温である。小毒がある。農家ではうすでひき、ついて粉末にし、蒸してゆげによつて黄汁を滴り落として取り除く。そのようにしてはじめて饅頭を作つて食べることができる。その色はブタの肝のようである。穀類の中でも下等のものである。飢饉が起きた年に飢えをしのぐためだけに用いられる。⁽²³⁾

これらの特徴はダツタンソバのそれと合致するものであり、また先述の通り本書の記述を日本の文献における初出と位置付ける見解がなされるのもそのためであろう。

ただ、この「苦蕎麦」が当時の日本に存在していたかという点については少し留保が必要である。というのは、冒頭に言及がある通り、この記述は『本草綱目』の記載に依拠しているからである。⁽²⁴⁾ 上述のように『本草綱目』は明の李時珍によつて編纂された本草書であり、この記述によつて一六世紀末の中国におけるダツタンソバの存在を確認することはできても、一八世紀前半の日本において利用されていたことの証左とするには慎重を期さねばならない。

むしろ、こうした関心から本書に目を通すのであれば、注目すべきは寺島良安の手になる按語であろう。上記『本草綱目』の引用に続いて寺島は以下のような按語を加える。

思うに、苦蕎麦は現在栽培する者はいない。これは現在で言うところの田蕎麦のことであろう。⁽²⁵⁾

ここでは当時の日本において「苦蕎麦」が栽培作物ではなかつたことに触れられると共に、これを田蕎麦に比定する寺島の見解が示される。

それでは、田蕎麦とは何か。按語に続いて田蕎麦に関する言及が続くが、そこでは茎や種がソバに似ていること、湿地に生育する植物であることに触れられる。⁽²⁶⁾ 形態が類似しつつも細部において異なり、また生育環境として湿地を好むといった特徴を勘案すれば、これは現在の植物分類で言うところのミズソバであり、ダツタンソバとは明らかに異なる。

これらの諸点を踏まえるならば、『和漢三才図会』の記載に登場する「苦蕎麦」は中国の文献の引き写しに過ぎず、加えて別の作物と混同されていることになる。すなわち、『和漢三才図会』は日本の文献におけるダツタシソバの初出であるどころか、江戸期にこの植物が日本において生育していたことの証明とすることさえできな

い。

ところで、李時珍がダツタンソバを示すものとして用いた「苦蕎麦」の語を寺島良安がミズソバとして理解したことの持つ意味は大きい。それを確認するために次に『本草綱目啓蒙』の記載を検討してみよう。まずは「苦蕎麦」の項の記載を掲げる。

路傍溝中ニ多シ春子生ス長メ數寸或ハ一二尺ニ至ル莖弱メ藤蔓ノ如シ葉互生ス蕎麦葉ニ似テ長ク上ニ一尖アリ下ニ兩尖アリテ牛面ノ形ノ如シ葉ノ中央ニ黒クハノ字ノ形アル者アリ故ニ八文字草ノ方言アリ夏月莖上ニ花アリ扛板帰花ノ如ク白色又紅色ノ者アリ後実ヲ結ブ小ニメ三稜アリ蓼子ニ似タリ霜後苗根共ニ枯ル子落テ

一見して明らかなのは、この記述が『本草綱目』や『和漢三才図会』の内容とは全くと言つていいほど重複しないことである。それは単に『和漢三才図会』が既存の本草書の内容を忠実に引き写しつつ注を加えていくような伝統的な本草学のスタイルとは一線を画していることを示すだけにとどまらず、「苦蕎麦」にまつわる説明がダツタンソバではなくミヅソバを念頭に置いたものへと変じてることをも意味する。

記述の一つ一つを検討していく煩はここでは避けるが、葉の形を「牛面」と形容し、葉の表面に浮き出た八字状の黒斑に言い及ぶ点だけでも、ミヅソバの特徴を明確に指摘した記述であることは自ずと知りうる。加えて「苦蕎麦」の和名として「ミヅソバ」・「タソバ」の名称も与えられている点からも、小野蘭山の中で苦蕎麦として意識されていた植物がダツタンソバではなかつたことが理解されよう。

この『本草綱目啓蒙』における記述の態度は、『和漢三才図会』との比較の中で考えてみると興味深いものがある。すなわち、『和漢三才図会』の段階ではダツタンソバの特徴を反映させた記述が残されていた。無論、それは正確な植物同定がなされたわけではなく、「苦蕎麦||ミヅソバ」という誤った認識を提示するものであったが、『本草綱目啓蒙』の記述においては「苦蕎麦」をミヅソバと捉える認識は自明のものへと変じており、ダツタンソバの特徴を示す記載はすっぽりと抜け落ちてしまう。

これは、「苦蕎麦||ミヅソバ」という誤解が、かえつて正しい認識として定着し、江戸期の民衆の間で共有されていく過程と見て取ることも可能であろう。高野長英の『二物考』に見られる「苦蕎麦」は「按スルニ本邦在

ル處ノ苦蕎麦ノ類ナリ⁽²⁹⁾』と簡潔に言及されるに過ぎず、その指し示すところを明らかにすることは叶わない⁽³⁰⁾が、博識で聞こえる高野長英が『本草綱目啓蒙』等の書物を目にしていたことは想像に難くない⁽³¹⁾。ともあれ、こうした認識は一定の市民権を得つつ明治期を迎えたようである。差し当たり二点ほど事例を挙げておくと、一八七七年（明治一〇）に刊行された『小石川植物園草木目録⁽³²⁾』、そして一九一六年（大正五）刊行の『民間薬用植物誌⁽³³⁾』において記される「苦蕎麦」には学名として『*Polygonum thunbergii* S. et Z.』が充てられており、「苦蕎麦」はミヅソバと理解されていた。

『小石川植物園草木目録』の編者は伊藤圭介。伊藤は著名な本草学者であり、幕末・明治期における本草学・植物学の泰斗と称すべき人物であった。当時東京大学理学部において員外教授の職にあった伊藤が小石川植物園にて栽培されていた植物について植物学的に分類を行い、これを取りまとめたものが本書である⁽³⁴⁾。

また、『民間薬用植物誌』の編者は梅村甚太郎。梅村は明治から昭和にかけて活躍した本草学者。各地の旧制中学や師範学校で教員を務めつつ動植物の採集・鑑定に取り組む在野の学者で、「最後の本草学者の一人」と称される人物である⁽³⁵⁾。これら本草学・植物学の素養を十二分に備えた人物が「苦蕎麦」をミヅソバとして認識していた事実は当時の植物認識を考える上で重視すべきであろう。なぜならば、「苦蕎麦＝ダツタンソバ」という本来の関係は江戸期において本草学者の間では一般的ではなく、こうした状況が明治期以降も継承されていった事実がここからうかがえるからである。そして、これは本節冒頭で示したような江戸期の文献に登場する「苦蕎麦」に対してもダツタンソバを指し示す語と捉える理解の不成立を意味することにもなる。

おわりに

やや話題は不規則に飛び交い議論が錯綜してしまったが、最後に本稿で検討したことを整理しなおしておこう。まず、日本におけるダツタンソバの生育・栽培の始まりはごく近年におけることである。無論、古い時代から日本に持ち込まれていた可能性も排除できないが、結果としてそれは日本の自然環境の中で定着するまでには至らなかつた。ダツタンソバが人々の間で一定の認知を得、また利用されるようになるには二〇世紀後半を待たねばならない。

一方で、江戸期の文献においては「苦蕎麦」という植物の名称を確認することはできる。ただし、これはダツタンソバではなくミヅソバを指す名称として用いられていた。想像を逞しくするならば、当時日本にダツタンソバが存在しない、もしくは極めてローカルな存在であるが故に、当時の学者の間では類似した植物であるミヅソバを意味する名称として誤解され、その誤解が長く定着していったのではなかろうか。

仮に以上の検討結果に誤りがないとするならば、一九世紀以前の状況として中国ではダツタンソバが生育・繁殖し、日本ではダツタンソバ自体が存在しない／知る人がほとんどいない、という対照的な様相を呈していたことになる。

そして、この差異が日中両国の食文化におけるソバの位置づけへと関わってくる。すなわち、中国においては先述したようにフツウソバとダツタンソバの違いが民衆レベルで知れ渡つておらず、ソバは問題なく食べられる

こともあれば、苦くて食べられないこともある当たりはずれの大きい食材という認識が定着することになる。

味覚が自身をとりまく文化、自身の育った地域・家庭の持つ価値観に影響されて形成されていく側面の強いものであることを考へるならば、このことが持つ意味は大きい。と言うのも、過去のある時点、しかもフツウソバとダツタンソバの区別が未分化の時点でソバに対する認識が確立してしまった結果、「ソバ＝苦い・不味い」といった価値観は次世代へと受け継がれ、食文化の一部として固定していくことになるからである。⁽³⁶⁾

同じ図式を日本に当てはめるとどうなるか。中国から日本へとダツタンソバが持ち込まれない、あるいは持ち込まれたものの定着しなかつた、極めてローカルな作物にとどまっていた状況にあるとすれば、当然古い時代の日本において人々がソバを口にして当たりはずれを経験するという機会は発生しない。そこではソバに「苦い」・「不味い」という感想を抱くこともなく、ソバに対する抵抗感も生じにくい。

このようにダツタンソバの有無はそれぞれの地域における味覚・価値観の形成に大きな影響を及ぼす。そして、それが結果として、方や都市部でも盛んに利用され、民衆レベルで広く、しかも肯定的に受容される食文化となりえ、方や人々に否定的に扱われ、貧困層の間で、もしくは救荒作物として利用される食文化となりえたわけである。

以上の整理は推論に推論を重ねた側面も強く、決して実証的な議論であるとは言いがたい。ただ、こうした検討結果にわずかにとも妥当性を見いだせるとするならば、ソバという食材・料理が日本の食文化において触れないわけにはいかないほどの存在感を持つに至った背景として、ダツタンソバが存在しなかつた点にその一端を求めるることは可能であろう。妙な言い回しになつてしまつが、巷間のソバ好きはダツタンソバにこそ感謝の念を

抱かねばならないのかもしない。

注

(1) 「中国におけるソバについて」(『史苑』六六一、二〇〇五年)、「中国におけるソバ食について」(木村茂光編『雜穀II—粉食文化論の可能性』青木書店、二〇〇六年)、「ソバは漢字でどう書くか—中国の文献に現れるソバ」(『そば・うどん』三八、二〇〇八年)など。なお、前二者については再構成した上で拙著『中国日常食史の研究』(汲古書院、二〇一二年)に収載されている。

(2) 例えば、四川省の地方志である光緒『重修彭县志』(卷三田功)の

有種蕎麦者、九月播種、十二月熟、曰冬蕎。二月播種、五月熟。曰春蕎。實可磨麪、榨而食之。県城鬻壳者良、他處弗及也。

といつた記述や清・潘榮陸が北京の様子を描いた『帝京歲時紀勝』(一七五八年(乾隆二三)刊)に見られるソバ粉を用いた合醣(押し出し麪)の記述(九月、時品)などは都市部での利用を示すものである。

(3) 差し当たり比較的手に取りやすいものとして侯野敏子『そば学大全』(平凡社、二〇〇一年)を挙げておくにとどめる。

(4) 地方志の記載には農書を始めとした各種史料や既に刊行されている地方志の表現を踏まえたものが多い。ただ、このことは直ちに記載の内容が実態から乖離していたことを意味するわけではない。記載の内容は著者による一定の取捨選択を受けてなされたものと見るべきである」とから、そこに当時のソバに対する意識を汲み取ることは可能である。こうした点については注(1)拙著、一八三ページを参照。

(5) 「漬」は蒸して苦味の成分を水分と共に除去する工程を指す語。『本草綱目』卷二穀部、苦蕎麦には「蒸して氣をして餽らしめ、黃汁を滴り去らしむ」ともう少し具体的な表現がなされる。従つて、no.43やno.本に見える「蒸して黃汁を除く」も同様の作業と考えて良い。

(6) 同様にno.15のケースも「浸して苦汁を去らしめ」とやはり苦味を抜く作業がなされている。

(7) 「懶者」・「懶惰」と称される農作業に熱意を持たない農民の存在については拙稿「宋代農業史再考」(『東洋學報』九三一、二〇一一年、のち注(1)拙著に再録)を参照。また、農業に専念せず、小商いを始めとして副業を重視する農民が多く存在したことは、『中国農村慣行

調査』を始めとする各種農村調査からも明らかである。

- (8) 楊家湾漢墓發掘小組『咸陽楊家湾漢墓發掘簡報』(『文物』一九七七—一〇)。
- (9) あるいは一五世紀以前においてダッタンソバは中国南方の一部地域にのみ分布するローカルな作物であり、それが故に知られていなかつた可能性も考えうる。ただ、現時点でそれを積極的に支持する史料は見受けられないので、その検討は今後の課題としたい。
- (10) 長友大『ソバの科学』(新潮社、一九八四年)、一七一八ページ。ルビ・傍点は原文ママ。
- (11) 原文は以下の通り。天候不順に際して救荒作物としてソバの栽培が奨励された。
- 詔曰、朕以庸虛、紹承鴻業、剋己自勉、未達天心。是以、今夏無雨、苗稼不登。宜令天下国司、勸課百姓、種樹晚禾・蕎麥及大小麥、藏置儲積、以備年荒。
- (12) 市村塘「蕎麥ノ研究一斑」(『植物学雑誌』八八、一八九四年)。
- (13) ドウ・カンドル『栽培植物の起源』下(岩波書店、一九五八年)、八九ページ。
- (14) まれに村越三千男『大植物図鑑』(大植物図鑑刊行会、一九一五年)や同『原色植物大図鑑』(誠文堂新光社、一九五六年)のようだダッタンソバを立項する植物図鑑もあるが、そこでの記述は他の植物と比較すると情報量がかなり乏しく、また日本での自生・栽培を窺わせる情報は皆無である。
- (15) 牧野富太郎「断枝片葉(其五十五)」(『植物研究雑誌』八一三、一九三二年)。
- (16) 長田武正『原色日本帰化植物図鑑』(保育社、一九七六年)、VIページ。
- (17) 研究目的で移入された事例はいくつか確認できるが、差し当たり前掲の宮崎大学における事例と岩手大学の事例を挙げるにとどめる。宮崎大学での栽培はカラコルムで栽培されていた種子を用い(注(10)一四ページ)、また岩手大学における栽培は一九五〇年代にアメリカの研究者から譲り受けた種子を用いて行われたようである。後者については菅原金治郎、菅野洋『ダッタンソバの開花結実の習性ならびに日長反応』(『岩手大学教育学部研究年報』一九、一九六九年)を参照。

- (18) 本田裕・鈴木達郎・Andrey Sabitov・Olga Ivanovna Romanova 「ロシア・サハリンにおけるダツタンソバ等資源作物遺伝資源の共同調査収集」『植物遺伝資源探索導入調査報告書』111、110(6年)、九二ページ。なお、その出典は「侯野私信」とのみあるが、これは注(3)所引文献の著者である侯野敏子氏を指すものと推測される。
- (19) 長田武正『日本帰化植物図鑑』(北隆館、一九七一年)、一八三ページ。
- (20) 清水建美編『日本の帰化植物』(平凡社、一〇〇三年)、四四ページ。
- (21) 柴田書店編『ダツタンソバ百科』(柴田書店、一〇〇四年)、三八ページ。
- (22) 注(3)五五—五六ページ。
- (23) 『和漢三才図会』卷一〇三穀類、苦蕎麦
- 本綱苦蕎麦、^ハ_ア出^ア_ツ南方^ハ_シ春社^ハ_シ前後^ニ_シ種^ヲ_シ而^テ_テ茎青^ク_シ多^シ_シ枝葉^ヲ_シ似^テ_シ蕎麦^ヲ_シ而^テ_テ尖^リ_リ開^ハ_ツ花^ヲ_シ帶^フ_リ綠色^ヲ_シ結^フ_リ實^ヲ_シ亦似^テ_シ蕎麦^ヲ_シ稍尖^リ_リ而^テ_テ稜角不^レ峭^カ其味^ニ_シ(甘苦温^ヲ_シ)
有^ニ_シ小毒^ヲ_シ農家^ニ_シ磨^キ搗^キ為^シ粉^ヲ_シ蒸^シ使^シ氣餉^ヲ_シ滴^リ_リ去^フ_リ黃汁^ヲ_シ乃可^ハ_シ作^フ_リ為^シ餅^ヲ_シ食^フ_リ之^ヲ_シ色如^シ豬肝^ヲ_シ穀之下^ヲ_シ者^ヲ_シ聊^シ濟^ハ_シ荒歲^ヲ_シ爾^ヲ_シ
- なお、括弧内は原文双行注。
- (24) 『本草綱目』卷二穀部、苦蕎麦
- 時珍曰、苦蕎出南方、春社前後種之。莖青多枝。葉似蕎麦而尖。開花帶綠色。結實亦似蕎麦稍尖。而稜角不峭。其味苦惡。農家磨搗為粉、蒸使氣餉滴去黃汁、乃可作為餅食之。色如豬肝。穀之下者、聊濟荒歲爾。
- この一文を『和漢三才図会』の記述と比べると、「其味苦惡」を「其味甘苦、溫、有小毒」に「聊濟荒歲爾」を「聊濟荒歲」に改めていたのは『本草綱目』の文章を踏襲していることが窺えよう。加えて述べれば、前者の加筆も苦蕎麦の氣味に関する『本草綱目』の記載に基づいたものであり、読み手に向けた文章の編集は行つても自身の文章を加えるという発想が寺島良安には薄かつたことが見て取れる。むしろ、次に述べるように寺島の見解は接語を通じて表明される。
- (25) 『和漢三才図会』卷一〇三穀類、苦蕎麦

按苦蕎麦今無種之者蓋此今々云田蕎麦乎

(26) 『和漢三才図会』卷一〇三穀類、苦蕎麦

一種田蕎麦 生湿地似蕎麦而莖赤葉微圓不尖秋開花亦似蕎麦而淡紅白色子亦似蕎麦

(27) ミゾソバは学名 *Polygonum thunbergii* Sieb. et Zucc. タデ科イヌタデ属の一年草。フツウソバとは同じタデ科に属することもあり、形態に類似する部分が見られ、和名の一部にソバが含まれるものもそこには起因するかと思われるが、植物学的には属のレベルで別のグループに分類されるので（フツウソバはソバ属）、フツウソバとは別種とされる。

(28) 『本草綱目啓蒙』卷一八穀、苦蕎麦。なお、引用は杉本つとむ編『本草綱目啓蒙——本文・研究・索引』（早稲田大学出版部、一九七四年）所収の初版本に依った。

(29) 原文は以下の通り。

蕎麦ニ類スル物アリ和蘭ニ之ヲ「スワルテウインド」ト云フ林娜斯（西洋本草家ノ巨擘ナリ）ノ書ニ之ヲ「ボレイゴニユム・ホーリス・カルダチユム」ト名ク路傍離落ニ自ラ生育シ其莖ハ硬固ニメ能ク寒ニ堪ニ其形蕎麦ノ如ク又三稜ノ実ヲ結フ但タ稍小ナリト云フ按スルニ本邦在ル處ノ苦蕎麦ノ類ナリ蘭人モ未ダ其性ヲ詳ニセズ故ニ未ダ食用ニ充テズト云フ余之ヲ考求セント欲シ未ダ果タサス若シ夫レ其性毒ナクメ而メ蕎麦ノ用ヲナサバ國家ノ大利ナルベシ今之ヲ茲ニ附メ以テ識者ノ辨ヲ俟ソノミ

なお、引用は国立国会図書館所蔵白井文庫本（天保七年）に拠った。

(30) 原文は「苦蕎麦」の語に「ヤブソバ」の語を添えるが、どの植物を指すかは未詳。

(31) なお、本書の注釈においてもこの「苦蕎麦」はミゾソバを意味するものとして解されている。内田和義ほか校注『甘蔗培養并ニ製造ノ法・羽陽秋北水土録・甘譜記・再種方・二物考・農家須知』（農山漁村文化協会、一九九六年）、三三二四ページを参照。

(32) 東京大学理学部編『小石川植物園草木目録』前編（東京大学理学部、一八七七年）、七八ページ。

(33) 梅村甚太郎編『民間薬用植物誌』（霞ヶ関出版、一九二四年）、五七六ページ。

- (34) 伊藤圭介と小石川植物園の関わりについては大場秀章「日本の本草学の歩みと小石川植物園の歴史」(『日本植物研究の歴史——小石川植物園三〇〇年の歩み』東京大学総合研究博物館、一九九六年、のち「日本における本草学の歩みと小石川植物園」に改題して『大場秀章著作選』一(八坂書房、二〇〇六年)に再録)に詳しい。
- (35) 上野益三『日本博物学史』(平凡社、一九七三年)六四八ページ。また、梅村は大場秀章編『植物文化人物事典』(日外アソシエーツ、二〇〇〇七年)において立項されている。
- (36) 例えば、伏木亨『人間は脳で食べている』(筑摩書房、二〇〇五年)を参照。